

葵 AOI

10,700

前菜 Appetizer

金系瓜 芽かぶ 針生姜 胡瓜 イクラ
蛸酒煎り雲丹山椒 夏野菜梅寄せ

Spaghetti Squash, Seaweed, Shredded Ginger, Cucumber, Salmon Roe
Octopus Steamed with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper, Seasons Vegetables and Shredded Dried Plum in Jelly

吸物 Clear Soup

帆立蓮根真丈 薄葛仕立て
木耳 蛇の目ズッキーニ 絞り生姜

Scallop and Lotus Root Ball with Kudzu Starch, Wood Ear Mushroom, Zucchini, Squeezed Ginger

造り Sashimi

本日の三種
3 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dishes

鱸ずんだ味噌焼き 焼きパイナップル黒胡椒 あしらい
Japanese Seabass with Broad Bean Paste, Grilled Pineapple with Black Pepper

蓋物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 洗い葱 糸賀喜 糸唐辛子
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

揚げ物 Deep-Fried Dish

鯛魚子巻 鱧 無花果 エンドウ豆 モロヘイヤ
Minced Cod Roe Rolled in Sea Bream, Pike Conger, Fig, Peas, Molokheiya

食事 Chirashi-Sushi

ばらちらし寿司 止椀
Chirashi-Sushi and Miso Soup

甘味 Dessert

本日のデザート
Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

蘭 RAN

14,400

前 菜 Amuse-Bouche

鮑酒蒸し 海苔餡 大根 山葵
子持昆布串揚げ 揚げ大葉
マスカット白和え

Abalone Steamed with Sake, Seaweed Sauce, Daikon Radish, Wasabi
Fried Kelp with Herring Roe, Fried Perilla
Muscat with Mashed Tofu

吸 物 Clear Soup

鰻とろ吸い 芽かぶ 胡瓜 木の芽

Eel and Grated Yam, Seaweed, Cucumber, Japanese Sansho Pepper Leaf

造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

焼 物 Grilled Dish

真名鰹若狭焼き 甘長唐辛子焼き浸し
焼きパイナップル黒胡椒

Harvest Fish, Shishito Pepper, Grilled Pineapple with Black Pepper

蓋 物 Simmered Dish

合鴨ロース煮 焼き茄子 叩きおくら 柚子胡椒

Duck, Eggplant, Chopped Okra, Yuzu Chili Paste

強 肴 Deep-Fried Dish

鱧唐揚げ 蓮芋 イクラ 黄身酢 花穂 防風 加減酢

Pike Conger, Lotus Taro, Salmon Roe, Egg Vinegar, Perilla Flower, Silvertop, Vinegar

食 事 Rice

焼き玉蜀黍おこわ 肉味噌 香の物 止椀

Sticky Rice with Grilled Corn, Kuroge Wagyu Meat with Miso, Japanese Pickles, Miso Soup

甘 味 Dessert

水菓子

Fruits

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

椿

TSUBAKI

18,100

前菜 Appetizer

伊勢海老白髪 針野菜 海老味噌 針生姜

鮑酒蒸し 海苔餡 大根 山葵

夏野菜梅寄せ

子持昆布串揚げ 揚げ大葉

マスカット白和え

Lobster, Shredded Vegetables, Shrimp Miso, Shredded Ginger
Abalone Steamed with Sake, Seaweed Sauce, Daikon Radish, Wasabi
Seasonal Vegetables in Japanese Plum Broth Jelly
Fried Kelp with Herring Roe, Fried Perilla
Muscat with Mashed Tofu

吸物 Clear Soup

鰻とろ吸い 芽かぶ 胡瓜 木の芽

Eel and Grated Yam, Seaweed, Cucumber, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi of the Day

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き

焼き茄子 叩きおくら 柚子胡椒

Kuroge Wagyu Beef Fillet, Grilled Eggplant, Chopped Okra, Yuzu Chili Paste

蓋物 Simmered Dish

蕃茄鴨炊き 芽葱 糸賀喜

Simmered Tomato in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes

強肴 Deep-Fried Dish

鱧唐揚げ 蓮芋 イクラ

黄身酢 花穂 防風 加減酢

Pike Conger, Lotus Taro, Salmon Roe, Egg Vinegar, Perilla Flower Silvertop, Vinegar

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀

3 Pieces of Sushi, Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子

Fruits

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

松阪牛会席

Matsuzaka Beef Kaiseki

35,000

前菜 Appetizer

伊勢海老白髪 針野菜 海老味噌 針生姜
鮑酒蒸し 海苔餡 大根 山葵
夏野菜梅寄せ
子持昆布串揚げ 揚げ大葉
マスカット白和え

Lobster, Shredded Vegetables, Shrimp Miso, Shredded Ginger
Abalone Steamed with Sake, Seaweed Sauce, Daikon Radish, Wasabi
Seasonal Vegetables in Japanese Plum Broth Jelly
Fried Kelp with Herring Roe, Fried Perilla
Muscat with Mashed Tofu

吸物 Clear Soup

鰻とろ吸い 芽かぶ 胡瓜 木の芽
Eel and Grated Yam, Seaweed, Cucumber, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り Sashimi

本日の五種
5 Kinds of Sashimi of the Day

焼物 Grilled Dish

松阪牛フィレ肉炙り焼き (80g)
焼き茄子 叩きおくら 柚子胡椒
Matsuzaka Beef Fillet, Grilled Eggplant, Okra, Yuzu Citrus Pepper

蓋物 Simmered Dish

蕃茄鴨炊き 芽葱 糸賀喜
Simmered Tomato in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes

強肴 Deep-Fried Dish

鱧唐揚げ 蓮芋 イクラ
黄身酢 花穂 防風 加減酢
Pike Conger, Lotus Taro, Salmon Roe, Egg Vinegar, Perilla Flower Silvertop, Vinegar

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀
3 Pieces of Sushi, Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子
Fruits

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

逸品料理 Chef's Recommendation

先付 Appetizers	蛸酒煎り雲丹山椒	1,600
	Octopus Steamed with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	穴子唐揚げ (3貫) 海苔鬼卸し	2,200
Deep-fried Sea Eel, Grated Daikon Radish		
もずく酢	950	
Seaweed in Vinegar		
シーフードサラダ	2,500	
Seafood Salad		
椀物 Soup	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
	味噌椀	500
Miso Soup		
造り Seafood Sashimi	刺身盛り合わせ 五種	5,800
	5 Kinds of Assorted Sashimi	
	刺身盛り合わせ 七種	7,700
7 Kinds of Assorted Sashimi		
煮物 Simmered Dishes	米茄子の鴨炊き	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
	蕃茄鴨炊き	1,500
Simmered Tomato in Broth		
温物 Warm Dishes	蟹茶碗蒸し	1,800
	Steamed Savory Egg Custard with Crab	
	鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,800
Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot		

揚物 Deep-fried Dishes	野菜精進揚げ	1,800
	Vegetable Tempura	
	盛り合わせ天麩羅	3,800
	Assorted Tempura	

焼物 Grilled Dishes	黒毛和牛サーロインステーキ	
	Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak	
	100 g	9,200
	150 g	13,750
	黒毛和牛フィレステーキ	
	Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak	
	100 g	12,500
	150 g	18,750
	真名鰹若狭焼き	2,800
	Harvest Fish	

食事 Rice and Noodles	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice of the Day	
	握り寿司八貫セット	10,000
	8 Pieces of Sushi	

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan for all our dishes.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability